

城阳可以学冷锅串串技术

产品名称	城阳可以学冷锅串串技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

哪里可以学冷锅串串技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

冷锅串串源自川渝地区的特色风味小吃，它是由各种蔬菜、肉食切成不规则的形状，再用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串，较后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。

冷串串的麻辣程度不亚于正宗的重庆火锅，入口是火辣辣的，随之而来的就是辣椒的香气。豆干、小洋芋用冷串串的味汁浸泡来吃，可称神品。在重庆，冷串串还没有形成大的规模。所以被认为是钵钵鸡也就难免了。实际上很多冷串串是在凉面摊位上销售的。菜品烫熟之后晾凉，用竹签穿好，放到容器中等待客户光临。这些小摊位通常的做法就是味汁单做一盆，烫熟的串串单放，客人点了串串用刷子将红油

味汁刷上就可以了。冷串串的独特味道就在于刀口辣椒的制作，每家都有自己的独门秘诀。

香辣冷锅串技术培训，膳学派麻辣鲜香，菜品丰富，能满足不同人群的消费。大骨高汤，配上几十种中药香料，涮烫出来的菜品口感好，而且底汤鲜美。且中解辣解燥，不用担心上火，还可以起到补充钙质、保养滋补，开胃顺气的功效。膳学派冷串串技术培训选料丰富，营养全面，新鲜肉类、禽类、水产品、时令蔬菜、干鲜菌果等均可入锅，一夹一涮，便可食用，食品营养成分不流失。在膳学派串串香技术培训这里不仅既能吃上鲜嫩可口的食品，又能喝上营养丰富的底汤，真正是更美味、更营养、更健康、更时尚。

香辣串串技术培训，膳学派冷锅串串技术培训课程安排：

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

内容：

- 1、冷锅串串底料的识别和配方。

- 2、冷锅串串底料的炒制。
- 3、冷锅串串的勾兑方法和技巧。
- 4、冷锅串串秘制味碟技巧。
- 5、特殊肉质品的加工处理。
- 6、菜品的切法与串法等。

香辣冷锅串串香培训，膳学派是以正宗麻辣串串技术为基础的，在传承古法熬制的基础之上，利用现代化的先进技术和设备，将串串的口味进行了再次升级。膳学派不仅具有“麻辣鲜香”的特点，还充分保留了食材中的营养成分，既满足了当今消费者对美味的需求，又实现了消费者对健康营养的追求!